NIÈVRE MAGAZINE

LE MAGAZINE DE LA NIÈVRE

ÉDITÉ PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL DE LA NIÈVRE

La Nièvre, l'autre pays du goût

Nouvelle Série / Numéro 2 /Nov/Déc 2013 / Cahier spécial : Recettes et produits nivernais au menu des fêtes

La Nièvre a du talent.
Et ce moment des fêtes de fin d'années permet d'en témoigner. **NM** vous emmène faire un petit tour chez les producteurs du département, vous propose un menu de fête élaboré par trois Toques nivernaises avec des produits locaux. Et en couverture de ce cahier spécial, une reproduction conservée à la médiathèque Jean Jaurès de Nevers d'une œuvre du peintre nivernais Auguste MATISSE. **NM** vous souhaite de belles fêtes dans la Nièvre, l'autre pays du goût.

Des producteurs proches de vous...

La ferme du Port Aubry
M. et Mme Emmanuel Melet
Domaine de Port Aubry
58200 COSNE-COURS-SUR-LOIRE
La ferme du Port Aubry fabrique de manière artisanale ses fromages de chèvre dont les Crottins le Chavignol et le Cosne du Port Aubry, La Bûche du Port Aubry
Chèvrerie des Brosses
Vavon Jean François
la grande brosse - 58220 DONZY
Tel : 03 86 26 29 02
Fabrication de fromage, produit laitier en zone AOP CROTTIN DE CHAVIGNOL.
Production fromagère avec vente à la ferme, marché, restauration.
Vignoble de Tannay
Dans les Vaux d'Yonne, au sud de Clamecy, il produit des vins blancs, rouges et rosés sur une petite superficie.
Vignoble des Coteaux du Giennois
Vignoble ancestral, les coteaux de Cosne et de Gien produisent à la fois rouges (pinot Noir et Gamay), rosés, et blancs (Sauvignon).
Ferme Auberge " Chez Flo "
Florence BERLO
Coeuzon 58230 OUROUX EN MORVAN
Tel: 03 86 78 21 87
Les productions de la ferme sont en vente sur place ou sur les marchés. Fromages blancs, beurre, crème, oeufs, volailles...
Vignoble de Pouilly
Surtout célèbre pour son Pouilly fumé AOC, il produit un vin blanc sec et fruité en cépage sauvignon essentiellement.
Vignoble des Coteaux Charitois
Proche de La Charité-sur-Loire, dans une ambiance plus bourguignonne, ce vignoble produit un vin blanc en cépage essentiellement Chardonnay et un vin rouge en Pinot Noir et parfois en Gamay.
Fromagerie du Val d'Osseux – ROUY
Nadine ou Jean-Paul LOISY
Le Val d'Osseux - 58110 ROUY
Tel : 03 86 60 20 63
Produits proposés en vente à la ferme : Fromage de vache au lait cru certifié bio depuis mai 2012 : Val d'Osseux fermier frais, sec, affiné, Nivernais au coeur fondant fermier frais, sec, affiné, Tommette nature et Fenugrec, fromage blanc, faisselles, lait cru, crème fraîche et beurre
Berthier Michel
Fabrication de fromage, produit laitier
Feuillets, 58300 AVRIL SUR LOIRE - France
Tel : 03 86 25 00 32
Vignoble du Rioussat à Livry
Petit vignoble au sud de Nevers près de Saint-Pierre en bord d'Allier. Il produit en petite quantité un vin rouge (Pinot Noir et Gamay), un blanc Chardonnay, un gris et un rosé.
La Ferme du Creuset
Christian JORAND
Le Creuset - 58300 NEUVILLE LES DECIZE
Tel : 03 86 50 64 35
fromages bio et savoureux pour la joie de votre table : Yaourts et fromage blanc - Saint Genest - Le régal - Tomme vache/brebis - Brécou
Ferme de Neuftables
Jean-luc et Laetitia GOULINET
Fromages au lait cru de vache exclusivement : le Nivernais et le Neuftables , le dôme aux épices, le fromage blanc, mais aussi les bouchons apéritif natures ou épicés.
Domaine de Neuftables
58240 LUTHENAY UXELOUP - Tel : 03 86 58 13 26
St-Amand-en-Puisaye
La Celle-sur-Loire
Cosne-sur-Loire
Donzy
Menou
St André
Suilly-la-Tour
Varzy
Clamecy
Tannay
Bazoches
St-Andelain
Pouilly-sur-Loire
Champlemy
Brinon-sur-Beuvron
Chitry les Mines
Corbigny
St-Brisson
Montsauche-les-Settons
Ouroux en Morvan
Les Settons
Narcy
Mesves-sur-Loire
La Marche
Tronsanges
Chaulgnes
les-Forges
Parigny-les-Vaux
Guérigny
St-Saulge
Chaumard
Planchez-en-Morvan
Garchizy
Pougues-les Eaux
Balleray
Bona
Château-Chinon
Rouy
Châtillon-en-Bazois
Arleuf
Varennes-Vauzelles
Fourchambault
NEVERS
St-Benin-d'Azy
Fachin
Glux en Glenne
Magny-Cours
Larochemillay
Mars-sur-Allier
Fleury-sur-Loire
St-Léger-des-Vignes
Champvert
Cercy-la-Tour
Millay
Fours
Luzy
Decize
Azy-le-Vif
Avril-sur-Loire
St Pierre-le-Moutier
Luthenay Uxeloup
Neuville-les-Decize

Entrée

Pot au feu de foie gras de canard façon Bengy

Parmi les Toques Nivernaises, on rencontre Dominique GÉRARD, le plus Nivernais des Savoyards. Il cuisine à Nevers depuis plus de 20 ans nos produits du terroir en travaillant une cuisine du marché, simple et parfumée, qui nous emmène dans un univers de saveurs authentiques.

L'hiver approche et les fêtes aussi. Pour les réveillons, le foie gras est toujours la star des assiettes. Mais, « déjà vu » me direz-vous ? Pas chez Dominique… mode d'emploi pour une entrée chic et sobre. Pour Dominique, cette entrée inspire « le plaisir de l'automne, la convivialité… On sent le feu de cheminée et on attend Noël avec un verre de bon vin ! »

La veille, préparer un bouillon de volaille goûteux avec des os de poule et des aromates, thym, laurier… Le matin du réveillon, travailler vos légumes. Après les avoir épluchés, les détailler en gros dés. La cuisson dans le bouillon commence par les carottes, puis le panais et enfin le navet. Laisser mijoter 20 minutes à partir de l'ébullition. Couper des escalopes de foie gras assez épaisses dans les lobes frais. Les réserver au congélateur pour éviter qu'ils fondent à la cuisson. Le soir, poêler les escalopes dans une poêle bien chaude sans ajout de matière grasse et laisser colorer. Réserver sur la lèchefrite du four. Au moment de passer à table, dresser dans une assiette creuse. Commencer par verser le bouillon, ajouter délicatement les légumes, poser l'escalope de foie gras. Sublimer votre assiette par de la fleur de sel sur le foie gras et terminer par un trait d'huile de noix sur l'ensemble.

Servir avec un Coteau Charitois – Chardonnay ou encore avec un Pouilly un peu vieilli

Recette pour 4 personnes :

Bouillon de volaille
4 carottes
1 panais
1 navet
4 escalopes de foie gras de canard de 75 gr chacune
Fleur de sel
Huile de noix

Légumes bios de Stéphane GAUTHERON
Foie gras de canard et huile de noix de Frédéric COUDRAY OZBOLT

Plat

Suprêmes de volaille fermière rôties
au miel du Morvan, noisettes des Amognes et mikado de cèpes

Nivernais d'origine, Pascal BELUJON, a repris les cuisines du Bistro Gourmand à Nevers en 2006 après de nombreux détours dans les restaurants en France, notamment en Bretagne et sur la Côte d'Azur…

De cette expérience de bord de mer, il a appris et a surtout aimé travailler les poissons et les crustacés. « Avec les poissons, tout est une question de justesse : la cuisson, la préparation, l'accompagnement… ». Pour singulariser une traditionnelle carte de produits du terroir, Pascal l'ouvre à l'originalité en ajoutant toujours une note exotique dans ses plats comme un trait de sauce soja ou une touche de gingembre. Pour les fêtes, il nous invite à déguster un plat festif aux parfums de nos bois et sous-bois… Laissez-vous envoûter par la magie de Noël et de l'hiver dans la cuisine du Maître Restaurateur Pascal BELUJON…

Recette pour 4 personnes :

4 suprêmes de volaille
Huile d'olive
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de miel du Morvan
1 noisette de beurre
2 cuillères à soupe de noisettes concassées et grillées
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cèpes bien fermes
Quelques feuilles de persil plat
1 gousse d'ail, sel, poivre du moulin

Deux heures avant, préparer une marinade avec la sauce soja, le miel, l'ail, une cuillère d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Faire tiédir puis réserver quand le mélange est refroidi. Déposer les suprêmes de volaille et les retourner délicatement. Laisser reposer. Poêler les suprêmes marinés dans le beurre et l'huile d'olive côté peau jusqu'à coloration. Saler et poivrer. Retourner les suprêmes et saupoudrer de noisettes concassées et grillées. Passer au four position grill pendant 8 minutes. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes. Éplucher les cèpes et les couper en bâtonnets. Dans un saladier, les saler et poivrer puis ajouter un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Bien mélanger. Dresser sur le devant de l'assiette le suprême de volaille. Disposer les cèpes sur le haut et verser le jus de cuisson autour. Finir avec les feuilles de persil.

Servir avec un vin rouge léger comme un Saint Nicolas de Bourgueil

Dessert

Mousse et parfait glacé
au pain d'épice pomme noisette du Verger du Grillet

Toque Nivernaise, Jean-Luc MILLET excelle dans les cuisines de l'Orangerie au Conseil Général pour le plus grand plaisir des invités du Président comme pour les citoyens à l'occasion des vins d'honneur publics.

Pur Nivernais, il innove autour des produits locaux qu'il connaît et maîtrise parfaitement. Sa cuisine reflète sa générosité et son savoir-faire pour rendre les plats les plus traditionnels en merveilles gustatives. Après un bon dîner de réveillon, quoi de plus agréable de terminer par une douce note « sweety » ? En attendant le Père Noël, découvrez comment marier les notes sucrées du pain d'épice à l'acidulé de la pomme sous une mousse onctueuse…

Recette pour 4 personnes :

Mousse
90 gr de lait
65 gr de pain d'épice
30 gr de jaune d'œuf
75 gr de chocolat blanc
1 feuille et demi de gélatine
125 gr de crème fouettée
Spéculoos

Glace au pain d'épice
185 gr de pain d'épice
20 gr de sucre roux
20 cl de lait
15 cl de crème
½ gousse de vanille

Pommes
Golden ou Pink Lady
Beurre

Mousse : Mettre la feuille de gélatine à tremper dans l'eau froide. Faire fondre le pain d'épices avec le lait à feu doux. Incorporer les jaunes d'œufs et remettre à cuire deux minutes. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée, puis le chocolat blanc. Fouetter jusqu'à refroidissement pour atteindre 35°C et terminer avec la crème fouettée. Mouler les mousses dans un cercle et réserver au frais. **Glace au pain d'épices :** Chauffer le lait avec le pain d'épices, le sucre, la crème et la demi gousse de vanille. Porter à ébullition. Laisser refroidir à température ambiante et mettre au congélateur pour que la glace prenne. **Pommes :** Avec une cuillère parisienne, réaliser des pommes noisettes. Les faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à obtenir une coloration caramel. **Dressage :** Démouler la mousse sur une assiette. Ajouter les pommes autour et déposer une boule de glace au pain d'épices. Terminer par un biscuit Spéculoos.

Servir avec un vin sucré ou un verre de Porto rouge (ruby)

Producteurs

Les Nivernais ont du talent

Pour préparer les fêtes (mais pas seulement !), les produits nivernais s'imposent sur nos tables. Nous avons rencontré pour ce numéro quatre producteurs dont les produits ont été plébiscités par nos chefs pour le menu réalisé dans les pages précédentes. Et visité l'Élysée ! PORTRAITS

Légumes

Stéphane GAUTHERON est installé à Saint-Parize-le Châtel depuis 2009.
Il cultive des légumes et récolte des œufs.
Sa production est entièrement biologique puisqu'il affirme que « la seule agriculture viable est forcément bio ». Il a choisi de vendre ses produits en panier ou en caissette pour le principe du non-gaspillage. De mai à décembre, il distribue ses légumes sur le parvis de la gare de Nevers à raison de 55 paniers par semaine. Ses légumes se retrouvent sur les tables de Jean-Michel COURON, du Bengy et du Papy's.

Renseignements :
Stéphane GAUTHERON
Les Champs blonds - 58490 SAINT-PARIZE-LE-CHATEL
Tel : 03 86 68 88 62

Fruits

Karl HERMAN a repris l'entreprise familiale en 1992 créée en 1947 par son grand-père. Le verger produit 300 tonnes de pommes par an, 60 tonnes de poires mais aussi des cerises, des pommes et des nectarines.
Les clients peuvent venir cueillir eux-mêmes les fruits dans le verger mais également les acheter dans la boutique qui propose également des jus de pomme et de poire. L'agriculture est ici raisonnée, avec une limitation des traitements et l'emploi au maximum de produits bio ainsi que l'introduction d'insectes pour traiter les différents vergers.

Renseignements :
Le Verger du Grillet
Route du Grillet - 58240 SAINT-PIERRE-LE-MOUTIER
Tel : 03 86 37 43 35

© Présidence de la Republique, Laurent Blevennec

Sapins

Faîtes comme l'Élysée et choisissez un sapin naturel du Morvan pour les fêtes de fin d'année !
Val'hor (l'interprofession de l'horticulture et de la fleuristerie et du paysage) en partenariat avec l'Association Française du Sapin de Noël Naturel fournit depuis plusieurs années les deux sapins du Palais de l'Elysée. L'an passé, c'était un Nordmann de 10 mètres de haut qui se dressait dans la cour du palais présidentiel. Un autre sapin de 6 mètres est également placé dans la salle des fêtes qui accueille chaque année le Noël des enfants.

Renseignements : 🗩 www.afsnn.fr

Bœuf et volaille

Olivier et Valérie LAPORTE sont éleveurs de vaches charolaises et de volailles de ferme installés à Abon, commune de Maux, à la limite du Morvan et du Bazois. Installé depuis 1988, Olivier est à la tête d'un cheptel de 150 bêtes, il s'occupe de l'élevage et Valérie de la distribution depuis 2007. Cette répartition des rôles leur permet une meilleure organisation de la vie familiale. L'exploitation agricole propose de la viande bovine charolaise en caissette et au détail, des poulets fermiers ainsi que des terrines maison et même quelques plats cuisinés. On retrouve aussi leurs produits dans la boutique Secrets de Paysans, qui est pour eux une continuité de l'exploitation en ville.

Renseignements :
EARL Olivier LAPORTE
Abon – 58290 MAUX
Tel 03 86 84 11 16
& **Secrets de Paysans**
6 avenue du 8 mai 1945 – 58660 COULANGES-LÈS-NEVERS
Tel 03 86 61 07 12

Foie gras

C'est la grand-mère, d'origine yougoslave, qui débuta le gavage des oies dans la Nièvre en 1976 et le savoir-faire se transmet dans la maison depuis trois générations. À la suite de ses parents, Frédéric reprend l'activité : « le fait d'avoir un bel outil de travail, une clientèle et un savoir-faire a facilité ma décision. » Oies et canards sont élevés en liberté, en Bourgogne, nourris de céréales et gavés aux maïs. La maison Courdray-Ozbolt propose des foies gras ainsi que des terrines, rillettes, magrets et confits.

Renseignements :
Frédéric COUDRAY
La Bretonnière – 58220 DONZY
Tel 03 86 39 37 19